

RUCA MALEN

CAPÍTULO TRES

MALBEC INFUSO

2021



Cuando conectamos con la naturaleza y logramos interpretarla, descubrimos diversas expresiones propias de cada terroir. En este capítulo, te mostramos cómo a través de la técnica, creamos vinos con estilos distintos y sorprendentes.

Proveniente de un Malbec de altura y clima frío, guiamos a este vino para mostrar su expresión más pura. Elaborado con suaves pisoneos buscamos transmitir la energía del lugar.

· **VARIEDAD**

100% Malbec

· **APELACIÓN**

Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

· **VIÑEDOS**

Viñedos en Los Árboles, a 1.400 msnm, donde encontramos un clima más frío, siendo una de las zonas más lluviosas de Mendoza. Sus suelos son pobres y profundos, de origen aluvial, y van de arcillosos a arenosos con presencia de limo y piedras en profundidad. Encontramos una gran diversidad de hierbas de campo muy aromáticas.

· **VINIFICACIÓN**

Inspirados en su lugar de origen, clima frío y mucha altura, se trabajó este Malbec buscando fluidez y gran intensidad aromática.

Cosecha manual y selección rigurosa en viñedo y en bodega. Las uvas se llevan por gravedad hacia el tanque de acero inoxidable, donde se trabaja la extracción con suaves pisoneos, infusionando las uvas de manera tal de no extraer mucha concentración, sino de obtener energía y fruta. Se realiza una maceración en frío los primeros días, y posteriormente se fermenta con levaduras indígenas a temperaturas controladas.

El vino es fermentado y añejado en barricas de roble francés, durante 10 meses.

· **NOTAS DE CATA**

Fiel reflejo de un viñedo de altura y clima frío, posee gran intensidad de aromas que recuerdan a frutos rojos ácidos, hierbas de campo que se acompletejan con sutiles notas de cáscara de cítricos y flores como la violeta. En boca es jugoso, fresco y con gran fluidez, su acidez genera tensión, aportando energía y largo final.